



**CAP Avenir**  
ORGANISME DE FORMATION

## PUBLIC

Tous les professionnels de la restauration, manipulateurs de denrées alimentaires.

## DURÉE - TAILLE DU GROUPE

1/2 jours - 3H30.

Groupe de 8 à 10 apprenants.

## PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis formel n'est exigé.

## ÉVALUATION/VALIDATION

À chaud et par QCM.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques, exercices pratiques, support de formation.

## TARIF

INTRA : 1290,00€ HT / jour hors frais de déplacement, hors frais duplication de support.

INTER: 320,00 € HT / stagiaire.

## Délai d'accès :

Notre organisme de formation s'engage à répondre sous 48h à toute demande d'information relative aux actions de formation. Une fois le contact établi, nous envisagerons conjointement la date la plus appropriée en fonction de vos besoins et de vos enjeux. Sauf cas particulier, la mise en place de la formation pourra se faire dans les deux mois suivant votre demande.

## Modalités d'accès handicap :

Formations réalisées dans les locaux de l'entreprise qui aura pris les dispositions. CAP Avenir prendra les dispositions nécessaires en amont de la formation et en concertation avec l'entreprise et le stagiaire.

Les actions de formation sont exonérées de TVA selon l'application de l'article 261-4-4 du Code Général des Impôts. (V-03/2025)

## BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN SALLE (Restauration)

(REF. PGR15)

### Objectif global

- Revoir les principes des bonnes pratiques d'hygiène en restauration (en salle).
- Consolider la sécurité alimentaire, sensibiliser et former les
- apprenants aux enjeux liés au respect de la réglementation en vigueur

### Objectifs spécifiques

- Principes de bases de la réglementation
- Les dangers dans l'alimentation

a) Le danger microbiologie

b) Les autres dangers

- Dangers chimiques (détergents; désinfectants, nitrates...)
- Dangers physiques (corps étrangers...);
- Dangers biologiques (allergènes...)

- Le plan de maîtrise sanitaires (PMS)

a) Bonnes pratiques d'hygiène en salle

b) Intégration des bonnes pratiques d'hygiène dans son PM

L'accès au site de production et des restauration sont requis.

### DOCUMENTS DELIVRES SUITE A L'ÉVALUATION DES ACQUIS

Un certificat de réalisation nominatif sera remis à l'issue de la formation.

**NB : Cette action de formation est conduite par un expert en hygiène alimentaire et sécurité sanitaire.**